"OPTION FOYERS VITROCERAMIQUE "

LAE 020 VTR





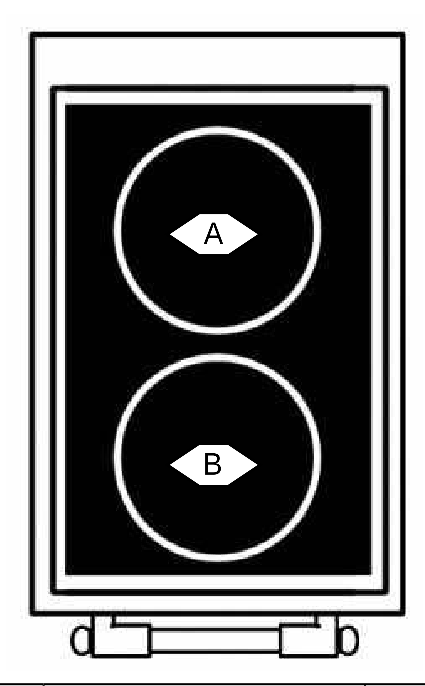
Sommaire



foyers vitrocéramiques : Option 2 foyers radiants située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

► Table acier inoxydable Z7CN 18.10.

► 2 foyers radiants de puissance différente commandées individuellement par commutateur 7 positions ou doseur d'énergie.



Repère	Diamètre (mm)	Puissance (W)	Commande
A	210	2100	Commutateur
B	140 / 210	1000 / 2100	Doseur

Référence	P	U	I
LAE 020 VTR	4,2 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E 400 V3N~ 50 Hz + T / E	18,30 9,15

Directives :

Baja tensión : 2006/95/CEE.
CEM : 2004/108/CEE.

Option de table

"LAE 020 VTR"

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.



IMPLANTATION



Avertissements :

L’acquéreur s’engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l’art, réglementation et normes en vigueur.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doivent être effectués par un intervenant qualifié.

Se reporter à la fiche l’implantation de l’appareil de base.

Expédition-colisage :

Emballage bois à claire voie sur socle bois.

Déballer, vérifier le bon état de l’appareil. En cas d’avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Avant raccordement, vérifier :

✓Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.

✓Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

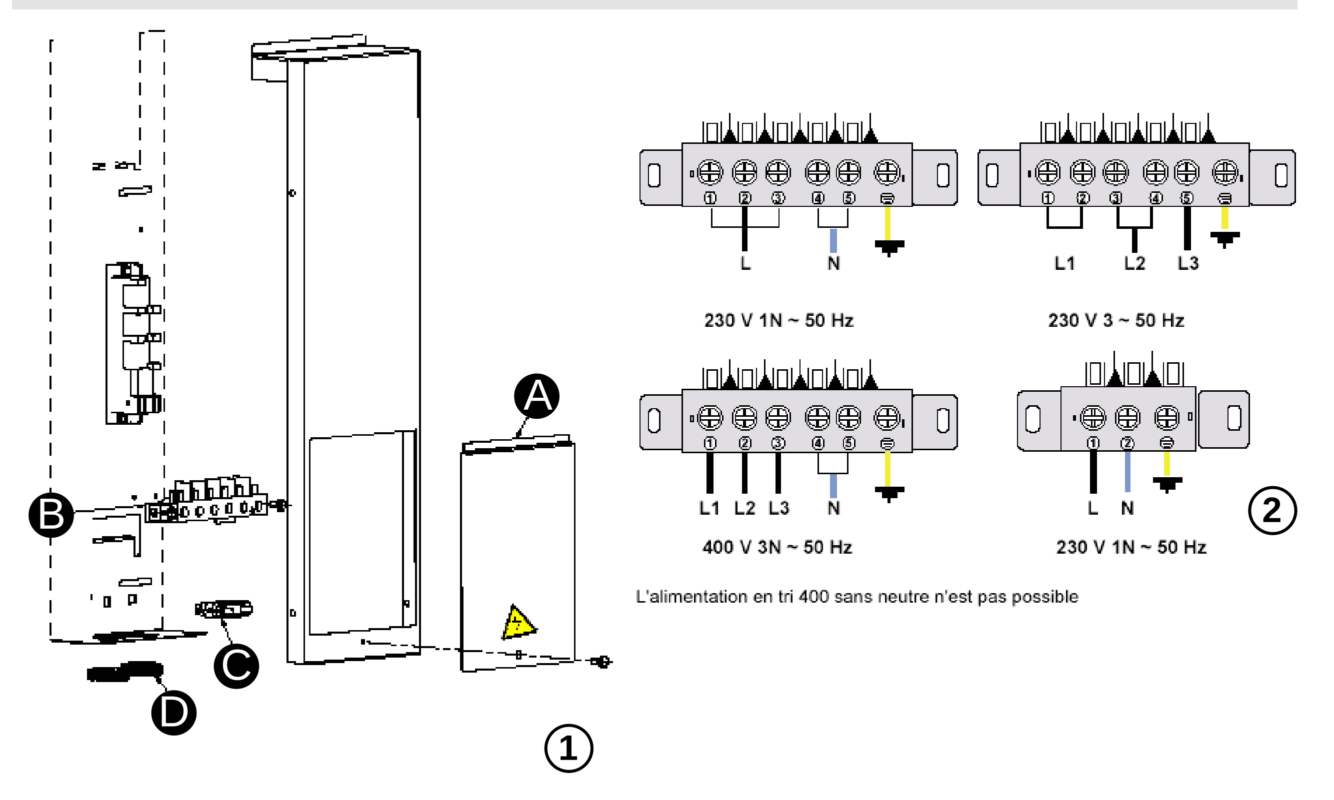
Raccordement : ATTENTION :

- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- La longueur des conducteurs du câble dalimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.
- Déposez le (ou les) trappe(s) A / figure 1 à l'arrière de l'appareil repéré par ⚠ .
- Procédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier B / figures 1 & 2
- Fixez le câble au moyen du serre câble C / figure 2 selon votre alimentation électrique, figures 1 & 2.
- Passer le câble dans les passes fil D / figure 1.



Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



INTERVENTION



Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

SCHEMAS ELECTRIQUES



Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 0

L1 L2 L3 N1 N2
X1
LE
H
SB
P3 P1 P2
5 2 1 3 4
H
H
P1 P2 S
S
4A 4 2
S2
3 1 4
2 S
P1 H
4A 4 2
RV1
RV2

Option de table

"LAE 020 VTR"

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.





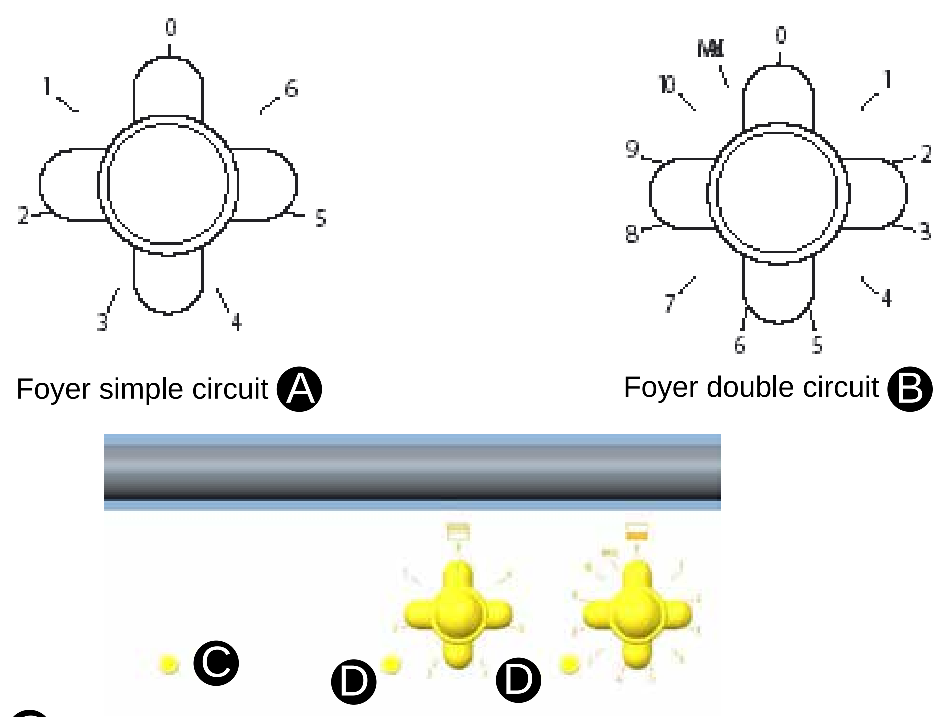
UTILISATION

Avant la première utilisation, enlevez les protections plastiques.

Utilisation :

→ Foyer simple circuit A : Commencer la cuisson en position 6 (selon la quantité), puis réduire l'allure selon le type de cuisson désirée.

→ Foyer double circuit B : Positionner le doseur sur la position 10, lorsque l'élément rayonne, revenir sur la position désirée. Pour obtenir la puissance totale du foyer double circuit, possitionner la manette sur la position MAX.



Foyer simple circuit A

Foyer double circuit B

→ Le voyant C indique la mise sous tension de l'appareil.
→ Le voyant D s'allume lorsque l'élément sélectionné est sous tension.

Recommandations :

→ **U**tiliser des récipients à fond légèrement concave, sans fond rugueux, afin d'éviter les rayures sur la plaque.

→ **A**dapter la taille du récipient au besoin réel. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou légèrement supérieur à celui de la sérigraphie de la plaque.

→ **N**e jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments: trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie.

→ **C**haque fois que la recette le permet, couvrez vos récipients, vous réaliserez des économies d'énergie.

→ **P**enser a ramener la manette en position O quelques instants avant la fin de la cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

🛇 **N**e placer pas ou ne laisser pas un récipient émaillé ou aluminium vide, sur une zone chauffante.

🛇 **D**e même ne placer pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

🛇 **E**viter les projections de sucre et les débordements de sirop, les enlever immédiatement, car il peuvent être à l'origine de minuscules éclats.



Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

Plaque vitrocéramique :

Les plaques doivent **TOUJOURS** être maintenues bien sèches. Essuyer vos ustensiles avant de les poser sur les plaques.

Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool blanc. Recouvrer les taches à l'aide d'un chiffon imprégné, laisser reposer pendant 1/2 h. Ensuite rincer et sécher soigneusement.

Les traces métalliques ou dépôts superficiels, qui résistent au nettoyage normal indiqués ci-dessus, peuvent être éliminés en utilisant un produit liquide de nettoyage des récipients inox (par exemple ZIP Inox crème ®, PPZ Inox ®...).

La partie inox se nettoie à l'aide d'une d'éponge humide, additionnée d'un détergent doux pour les tâches récalcitrantes (par exemple CIF Amoniacal ®...).

En cours d'utilisation, si du sirop de sucre tombe sur la plaque vitrocéramique, laisser l'élément en position 1, et, à l'aide d'un racloir à lame de rasoir (par exemple CERA Quick ®, enlever **IMMEDIATEMENT** le reste du dépôt brûlé.

ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.

Carrosserie / Body panels :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.